カスタムサラダ専門店 クリスプサラダワークス
メニュー、容器、アプリ体験を全面アップデート

商品ラインナップの見直しとUXの進化により、より多くの人へ「サラダ」をもっと日常に

カスタムサラダ専門店「クリスプサラダワークス」を展開する株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野浩史）は、より多くの方にサラダを日常的に楽しんでもらうことを目的に、商品ラインナップ、テイクアウト体験、デジタル体験のアップデートを2026年3月より順次実施します。

クリスプサラダワークスは美味しくてヘルシーなサラダの提供を通じて、サラダを特別な健康食ではなく、ビジネスパーソンをはじめとした方々の「日常の食事の選択肢」として提案してきました。今回のアップデートでは、商品やサービスの見直しを行うことで、より多くの方にサラダを気軽に楽しんでもらえる環境づくりを進めていきます。

今回アップデートが行われる内容は以下の通りです。

商品ラインナップ	お求めやすい新しい定番商品の販売	3月25日販売開始
	新しいドレッシングの販売	3月25日販売開始
	商品の販売終了（販売方法の変更を含む）	3月24日販売終了
サラダボウル容器	中が見やすいサラダボウル蓋の素材変更	3月下旬から随時変更
アプリ	モバイルアプリと店頭セルフレジ「KIOSK」の連携強化	4月上旬開始予定

より多くの人にサラダを届けるための商品アップデート

クリスプでは、サラダを主食として多くの方々に楽しんでもらうため、商品ラインナップの見直しを随時行っています。
先月2月には、2026年のアップデート第1弾として新定番商品「ローストポテト・シーザー」を、全商品の中で最安の1,198円で発売し、販売初日に666食を提供。同日販売したサラダの中で提供数第2位となりました。
そして今回第2弾として、3月25日（水）より1,200円台の価格帯で新たに2種類のサラダを追加し、日常的に選びやすい手ごろな価格帯のラインナップを拡充します。また併せて、サラダの楽しみ方の幅を広げる新たなドレッシング「ワフー・オニオンドレッシング」も同日発売します。

また、新しいお客様にもわかりやすく商品を選んでもらえるように、商品ラインナップのスリム化を併せて実施します。
3月24日（火）をもって「ヒップスター」「ファームボウル」などを含むサラダ、トッピング、ドレッシング等の販売を終了します。これまで多くのお客様から人気があった商品も含まれますが、今後は期間限定商品としての再登場なども検討しています。

さらに、原材料高騰への対応に加え、サービスを利用するお客様と利用しないお客様の不公平感の解消や、使いきれず廃棄されるドレッシングによるフードロス削減の観点から、3月24日（火）をもって「ドレッシング2個目無料」のサービスを終了します。3月25日（水）以降は、2個目以降の追加ドレッシングを80円で販売（現状は3個目以降の追加ドレッシングを160円で販売）。追加料金がかかりますが、気軽に追加ドレッシングを楽しんでもらえる価格で販売をします。

商品・提供方法変更内容一覧

変更タイミング・内容	カテゴリー	商品名
3月24日（火）販売終了	サラダ	アーシィナッティクランチー
		ヒップスター
	ウォームボウル	ファームボウル
		マーベリック
	プレート	チキンプレート
	サイドメニュー	ハニーケールヨーグルト
	トッピング	アーモンド
		ホワイトチーズ
	ドレッシング	バルサミックビネグレット
3月25日（水）発売	サラダ	ワフー・オニオンポテト
		スイートファーム
	ドレッシング	ワフー・オニオンドレッシング
3月25日（水）提供方法変更（1個目無料、2個目〜80円）	ドレッシング	すべてのドレッシング

ワフー・オニオンポテト（税込 1,298円）
あえて、シンプルに攻めました。
ワフー・オニオンドレッシングの甘みとキレを最大限楽しめる構成に、
ローストポテトで満足感をプラス。
余白があるからこそ、味が立つ！これが…CRISPの新しい定番サラダです！

スイートファーム（税込 1,238円）
フルーツの甘さを軽やかに楽しむなら、スイートファーム。
アップルとレーズンのやさしい甘みに、セロリのシャキッと感が心地よく重なります。
ロースト豆腐で満足感もきちんと。すっきりいきたい日に選びたい、爽やかで清涼感のあるサラダです。

テイクアウト体験のアップデート

サラダをより日常的に楽しんでもらうため、3月下旬より全店舗で、サラダボウルの蓋を紙素材から透明なプラスチック素材へ変更し、テイクアウト時の体験向上に取り組みます。

これにより、テイクアウトやデリバリー利用時のお客様体験が向上します。

- ピックアップ時に自分のサラダを確認しやすくなる
- 蓋の開閉が行いやすくなる
- 蓋をした状態でもサラダの見た目を楽しめる

また、新しい蓋には100％リサイクルPET素材を採用しています。この素材は、使用済みペットボトルなどを回収・再生した原料を使用した環境配慮型素材であり、資源循環やCO_2排出削減への貢献が期待されています。 クリスプでは、今後もサラダを日常的に楽しめる体験づくりとともに、環境への配慮にも取り組んでいきます。

モバイルアプリと店頭セルフレジの連携による注文体験の向上

クリスプに慣れていないお客様から熱狂的なファンまで、多様なお客様へ「クリスプ体験」をお届けできるように設計した店頭セルフレジ「KIOSK」。これまでは、KIOSKで注文した情報をモバイルアプリに連携するためには、レシート記載の注文番号をアプリに入力する必要がありました。今回のアップデートでは、KIOSK画面に表示されるQRコードをアプリで読み取るだけで、注文情報を簡単にアプリと連携できる機能を追加。これにより、KIOSKでの注文履歴や注文回数、マンスリーステージのポイントなどの情報が、よりスムーズにアプリへ反映できるようになります。

さらに、これまでクーポンを利用した注文はアプリのみでしたが、KIOSKとアプリを連携すれば、KIOSKでの注文時にもクーポンを利用できるようになります。

今回のアップデートにより、KIOSKとアプリがシームレスにつながることで、KIOSK・アプリそれぞれの注文方法による体験の差を緩和し、お客様のニーズに合わせた最適な注文体験を提供可能となります。今後も誰もが気軽にクリスプを楽しめる注文体験の実現を目指し、店舗体験とデジタル体験のさらなる改善を進めていきます。

クリスプサラダワークス　crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリスプサラダワークスは、「熱狂的なファンをつくる」というミッションのもと、おいしくてお腹いっぱいになる高品質なサラダを提供するカスタムサラダ専門レストランです。
現在は、東京/神奈川/大阪に52店舗を展開し、年間190万食以上提供するカスタムサラダのリーディングブランドです。

報道関係者さまからの問合せ
株式会社CRISP
広報担当
pr@crisp.co.jp